



VIVANDA
sapori mediterranei

Aperitivi

Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi	50 gr 15
Parma Schinken Riserva 18 Monate Jambon cru de Parma r�serve 18 mois Cured Parma ham reserve 18 months	
Culatello di Zibello 24 mesi	22
Culatello Rohschinken 24 Monate Jambon cru de Culatello 24 mois Cured Culatello ham 24 months	
Salame di Felino DOP	12
Salami Felino di Felino DOP Salami Felino di Felino DOP Felino di Felino DOP	
Gorgonzola dolce	15
Milder Gorgonzola K�se von "la Casera" Fromage Gorgonzola doux de "la Casera" Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"	
Robiola di capra	15
Milder Robiola vom Ziegenk�se Robiola doux au lait de ch�vre Mild goat's milk Robiola	
Rosso di lago	15
Piemontesischer Weichk�se aus gemischter Milch Fromage � p�te molle pi�montais � base de lait m�lang� Piemontese Soft cheese from mixed milks	
Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasca chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino	33
Gemischte Aufschnitt- und K�seplatte mit Taggiasca-Oliven, Feigen-Chutney und Rosmarin-Pizzabrot Plateau de charcuterie et de fromage avec olives Taggiasca, Chutney aux figes et pain � pizza au romarin. Mixed cold cuts and cheese platter with Taggiasca-Olives, Fig chutney and rosemary pizza bread	

Entrate | Vorspeisen | entrées | appetizers

Insalata mista in scodella con semi e crostini	vegan	12
<i>Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croûtons Salade mêlée avec graines et croûtons Colourful mixed salad bowl with seeds and croutons</i>		
Carpaccio di filetto di vitello rosato con tonno, capperi e perle di oliva		28
<i>Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet mit Thunfisch, Kapernäpfeln und Olivenperlen Carpaccio de filet de veau rosé rôti, thon, câpres et perles d'olive Carpaccio of roasted veal fillet with tuna, caper berries and olive pearls</i>		
Burrata con fichi, Culatello di Zibello, pesto, perle di olio d'oliva, aceto balsamico e nocciole piemontesi		29
<i>Burrata mit Feigen, Culatello di Zibello, Pesto, Perlen von Olivenöl und Balsamico sowie piemontesischen Haselnüssen Burrata aux figues, Culatello di Zibello, pesto, perles d'huile d'olive, vinaigre balsamique et noisettes du Piémont Burrata with figs, Culatello di Zibello, pesto, pearls of olive oil and balsamic vinegar, topped with Piedmont hazelnuts</i>		
Tartare di salmone marinato con avocado, mango e salsa al latticello e aneto		29
<i>Tatar vom gebeizten Lachs mit Avocado, Mango und Buttermilch-Dill-Sauce Tartare de saumon mariné à l'avocat, à la mangue et à la sauce au babeurre et à l'aneth Salmon tartare with avocado, mango and a buttermilk-dill dressing</i>		
Carpaccio di zucchine bicolore, melone, fiocchi di lievito, pinoli, pomelo e misticanza di erbe	vegan	19
<i>Carpaccio von zweifarbigen Zucchini, Melone, Hefeflocken, Pinienkernen, Pomelo und Kräutersalat Carpaccio de courgettes bicolores, melon, flocons de levure, pignons, pomelo et salade d'herbes Two-tone courgette carpaccio, melon, yeast flakes, pine nuts, pomelo and herb salad</i>		

Zuppa | Suppe | Soupe | potage

Zuppa di asparagi bianchi con mandorle tostate e pesto di aglio orsino 18

Weisse Spargelsuppe mit gerösteten Mandeln und Bärlauchpesto
Soupe d'asperges blanches, amandes grillées et pesto à l'ail des ours
White asparagus soup with roasted almonds and wild garlic pesto

Zuppa di pomodoro San Marzano con schiacciata, stracciatella di burrata e basilico 19

Tomatensuppe aus San Marzano Tomaten mit Schiacciata, Stracciatella di Burrata und Basilikum
Soupe de tomates San Marzano, schiacciata, stracciatella de burrata et basilic
San Marzano tomato soup with schiacciata, stracciatella di burrata and basil

Pasta & Risotto

Spaghetti alla Diogo con pomodori datterini, olive, carciofi e straccetti di filetto di Fassona ½ 29 | 39

mit Datterini-Tomaten, Oliven, Artischocken und Streifen vom Fassona-Rindsfilet
tomates datterini, olives, artichauts et émincé de filet de bœuf Fassona
with datterini tomatoes, olives, artichokes and strips of Fassona beef fillet

Busiate al pesto alle erbe, rucola e sabbia d'oliva vegi ½ 19 | 26

Busiate mit Kräuterpesto, Rucola und Olivensand
Busiate au pesto d'herbes, roquette et sable d'olive
Busiate with herb pesto, rocket and olive oil

Ravioli alla carbonara con guanciale, burro nocciola al timo e Grana Padano ½ 24 | 32

Carbonara-Ravioli mit knusprigem Guanciale, Zucchini, Thymian-Nussbutter und Grana Padano
Ravioli à la carbonara, guanciale croustillant, courgettes, beurre noisette au thym et Grana Padano
Carbonara ravioli with crispy guanciale, courgettes, thyme brown butter and Grana Padano

Risotto Carnaroli al nero di seppia, gambero rosso crudo ed emulsione aglio e olio ½ 29 | 39

Sepia-Carnaroli-Risotto mit rohen roten Garnelen und Aglio e Olio Emulsion
Risotto à l'encre de seiche, crevette rouge crue et émulsion ail-huile
Carnaroli risotto with cuttlefish ink, raw red prawn and garlic-oil emulsion

Tagliolini con asparagi bianchi e verdi, aglio orsino e schiuma di spugnole ½ 23 | 31

Tagliolini mit weissem und grünem Spargel, Bärlauch und Morchelschaum
Tagliolini aux asperges blanches et vertes, ail des ours et mousse de morilles
Tagliolini with white and green asparagus, wild garlic, and morel foam

Alla griglia | Holzkohlegrill | grill au charbon de bois | charcoal grill

Bistecca alla fiorentina (1 Kg)	158
Für 2-3 Personen Pour 2-3 personnes For 2-3 peoples	
180g Fassona Piemontese Rindsfilet	58
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
250g Fassona Piemontese Rindsfilet	69
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
250g Dry Age Rinds Rib Eye	65
Dry Age Bœuf Rib Eye Steak Dry Age Beef Rib Eye Steak	
260g Luma Schweinekotelett mit Edelschimmel gereift	46
Côtelette de porc Luma avec moisissure noble maturée Luma pork chop matured with noble mould	
Filetto di branzino	41
Wolfsbarschfilet Filet de bar Sea bass fillet	
<p>Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden serviert mit: Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli ^{8a, 9a, 12a}</p> <p>Tous les plats du grill au charbon de bois sont accompagnés de: pommes de terre au romarin, caponata et brocoli sauvage ^{8a, 9a, 12a}</p> <p>All dishes from the charcoal grill are served with: rosemary potatoes, caponata and wild broccoli ^{8a, 9a, 12a}</p>	
180 g Costata di agnello con pesto di erbe, purè di patate con Philadelphia, caponata e fichi	42
180g Lammracks mit Kräuterpesto, Philadelphiakartoffelstampf, Caponata und Feigen 180g de racks d'agneau avec pesto aux herbes, purée de pommes de terre avec Philadelphia, caponata et figues 180g Rack of lamb with herb pesto, philadelphia potato mash, caponata and figs	

Piatti principali | Hauptgerichte | plât principaux | main courses

**Brasato con riduzione al barolo e rosmarino,
purè di patate e olive, limone e broccoli selvatici** 44

Rindsschmorbraten mit Barolo-Rosmarin-Jus, Kartoffel-Oliven-Püree,
Zitrone und wildem Brokkoli
Boeuf braisé au jus de Barolo et romarin, purée de pommes de terre et olives,
citron et brocoli sauvage
Braised beef with barolo-rosemary jus, potato and olive purée, lemon and wild broccoli

Spiedini di pollo al limone con polenta rossa al timo e romanesco 36

Zitronen-Hähnchenspiesschen mit roter Thymianpolenta und Romanesco
Brochettes de poulet au citron, polenta rouge au thym et chou romanesco
Lemon chicken skewers with red thyme polenta and romanesco

Gnocchi di patate dolce viola con carciofi e pomodorini vegan 32

Vegane Gnocchi aus violetter Süsskartoffel mit geschmorten Artischocken und Tomaten
Gnocchis végans à la patate douce violette aux artichauts braisés et tomates
Vegan violet sweet potato gnocchi with braised artichokes and tomatoes

Polpo con patate al forno piccanti, peperoni e tapenade di olive 42

Oktopus mit pikanten Ofenkartoffeln, Tomaten, Peperoni und Oliventapenade
Poulpe rôti, pommes de terre épicées, tomates, poivrons et tapenade d'olives
Octopus with spicy jacket potatoes, tomatoes, bell peppers and olive tapenade

x

Pizza

Pizza Vivanda	26
<i>Schinken, Champignons, Burrata von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, burrata de mozzarella de bufflonne, estragon Ham, mushrooms, buffalo mozzarella burrata and tarragon</i>	
Pizza Delicata	22
<i>Büffelmozzarella, Datterini-Tomaten, Basilikum Mozzarella de bufflonne, tomates Datterini et basilic Buffalo mozzarella, Datterini tomatoes and basil</i>	
Pizza Deliziosa	28
<i>18 Monate gereifter Parmaschinken Riserva, Mascarpone und Feigen Jambon de Parme Riserva affiné 18 mois, mascarpone et figues Parma ham Riserva aged 18 months, mascarpone and figs</i>	
Pizza Vegetariana	26
<i>Gegrillten Zucchini, Auberginen, Paprika und Zitronen-Rucola-Pesto Courgettes grillées, aubergines, poivrons et pesto de roquette au citron Grilled zucchini, eggplant, bell peppers and lemon-arugula pesto</i>	
Pizza Diavola	27
<i>Mozzarella, Tomaten, Salami Ventricina und Taggiasca-Oliven Mozzarella, tomates, salami Ventricina et olives Taggiasca Mozzarella, tomatoes, Ventricina salami and Taggiasca olives</i>	
Pizza Nera	27
<i>Aktivkohleteig, Fior di Latte Mozzarella, Lachsfilet aus Lostallo, konfierte rote Zwiebeln, Kapern und Dill Pâte au charbon végétal, mozzarella Fior di Latte, filet de saumon de Lostallo, oignons rouges confit, câpres et aneth Charcoal dough, Fior di Latte mozzarella, salmon fillet from Lostallo, confit red onions, capers, and dill</i>	

Desserts

Diogo consiglia	16
<i>Cantuccini Tiramisu mit weisser Kaffeeglace Cantuccini Tiramisu avec glace au café blanc Cantuccini Tiramisu with white coffee ice cream</i>	
Tortino al cioccolato con cuore fondente, lamponi e gelato al fior di latte	16
<i>Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeeren und Fior di Latte Glace Moelleux au chocolat, framboise et glace fior di latte Warm chocolate cake, raspberries and fior di latte ice cream</i>	
Crème Brûlée al pistacchio e cardamomo con mango e frutto della passione	14
<i>Pistazien-Kardamon-Creme Brulée mit Mango und Passionsfrucht Crème brûlée pistache-cardamome avec mangue et fruit de la passion Pistachio-cardamom crème brulée with mango and passion fruit</i>	
Gelato al cioccolato bianco con granola, fragole e rabarbaro	14
<i>Glace aus weisser Schokolade mit Granola, Erdbeeren und Rhabarber Glace au chocolat blanc avec granola, fraises et rhubarbe White chocolate ice cream with granola, strawberries, and rhubarb</i>	
Gelato affogato al caffè	9
Gelato / Sorbetto	4.5